



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

E1U13 : SERVICE

CONSIGNES AUX CANDIDATS

SUJET

En situation simulée et en tenue professionnelle, vous allez être évalué/e sur :

- le service d'un vin blanc en seau ;
- le service des apéritifs ;
- le service du café ;
- le service d'un vin effervescent ;
- le service d'un digestif ;
- le service d'un vin rouge avec décantation.

SITUATION SIMULÉE (À L'INITIATIVE DES EXAMINATEURS)	OBSERVATIONS

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U13 : Service	Coefficient : 3	Durée : 40 min	1/1